

SILVESTERMENÜ

Amuse bouche

* * *

Zander-Carpaccio

verfeinert mit Brombeeressig,
Seespargel und Kräuterbouquet

* * *

Kichererbsensuppe

mit knusprigen Maroni und Speckknödel

* * *

Lachsfilet

glasiert mit Honig und rosa Pfeffer
dazu Dauphine-Kartoffeln und Sellerie-Confit

* * *

Kalbsfilet mit Trüffel-Brioche-Kruste

dazu gebratene rote Bete und Morchelsauce

* * *

Babà Napoletano

mit Dulce de leche-Mousse, Kaffee-Crisp und Kaki-Confit

5-Gänge-Menü inkl. 1 Glas Champagner zum Apéro



SILVESTERMENÜ

Vegetarische Variante

Amuse bouche

* * *

Kichererbsensuppe

mit knusprigen Maroni und Kürbisknödel

* * *

Rote Bete-Mille-Feuilles und Ziegenkäse-Mousse

mit Kräuter-Sprossen-Salat

* * *

planted.steak-Tagliata

mit Gemüsebouquet und Trüffel-Kartoffelpüree

* * *

Gerollte Birnen mit Gorgonzola

dazu Zitronen-Kaki-Crème und Walnüsse

* * *

Babà Napoletano

mit Dulce de leche-Mousse, Kaffee-Crisp und Kaki-Confit

5-Gänge-Menü inkl. 1 Glas Champagner zum Apéro

